



Mediterranes Grillgemüse

Zutaten

(Für ca. 4 Portionen)

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 rote Paprika
- 250 g Halloumi
- 3 EL Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- 1 Handvoll frische Minzblätter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Gemüse in etwa einen Zentimeter dicke Streifen schneiden. Den Halloumi ebenfalls in dicke Scheiben schneiden.
2. Gemüse und Käse mit etwas Olivenöl bestreichen.
3. Die Grillpfanne stark erhitzen und zunächst das Gemüse portionsweise von beiden Seiten grillen. Anschließend den Halloumi goldbraun anbraten, bis deutliche Grillstreifen sichtbar werden.
4. Für das Dressing Zitronensaft, etwas Olivenöl und fein gehackte Minze verrühren.
5. Das gegrillte Gemüse auf einer Platte anrichten, den Halloumi darauf verteilen und alles mit dem Dressing beträufeln.

GRILLPFANNE

PFAS-FREE



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten

CADLEKOCHT
mas REZEPTE